



# Pasqua e Pasquetta

## Antipasti

Salame nostrano - coppa piacentina - culatello cotto

Insalata russa (*nostra ricetta*)

Lardo di Patanegra con miele d'acacia e mandorle tostate

Uova ripiene con mousse di tonno

Culatta di Langhirano con melone

Salame cotto tiepido con insalata di favette  
e cipollotto di Tropea

Torta salata con verdure di stagione  
(*peperoni, agretti, asparagi, zucchine*)

Melanzana "in carrozza"

## Primi

Risotto carnaroli alla parmigiana con porcini e fiori di zuccina

Agnolotti della tradizione allo stufato di manzo

Tortelli con la coda con burro di centrifuga e Zafferano

## Secondi

Spalla di vitello blu belga con patate al forno

Agnello sardo IGP con carciofi

Cioccolato e Mirtilli

## Dessert

Primizia di fragole con gelato fiordilatte

assaggio di colomba artigianale

Caffè - limoncello- mirto o digestivi a scelta

## Vini in abbinamento

Pinot nero Petillant "Giullare" bianco Doc 2021

*az. agr. Marchese Adorno*

Bonarda Vivace Doc 2020 Cresta del Ghiffi - *az. agr. F.lli Agnes*

Augurio rosso Oltrepò Igt - *az. agr. Fattoria Cabanon*

